

Ideal per 'tirar els trastos'

GASTRONOMIA. El **Traster**, al bell mig del nucli antic. Una il·luminació ens indica la presència d'un indret misteriós, que després té una màgia especial. Ens envaeix la sensació d'estar entrant a les golfes de casa els avis i es converteix en un fet quasi inevitable entrar i xafardejar-ne les entranyes.

Una làmpada d'on colguen tasses antigues ja ens indica que la decoració de l'espai no serà convencional. De fet, al sostre també hi podem trobar una cadira penjada al revés, i de les parets empaperades uns quadres que podrien ser d'allò més clàssic però que acaben sent obres d'art plenes d'ironia. Ni tan sols les cadires d'una taula són iguals. Podríem dir que qui hagi menjat mai a El Traster sabrà que la decoració *retro* i divertida hi juga un paper primordial, i que aquesta es va modificant al llarg del temps. És com si ens entauléssim en un món a part, on l'antiquari més autèntic s'omple d'innocència.

Les nits de dimecres a dissabte podem sopar-hi segons la carta que ens ofereixen, i al migdia disposen d'un menú d'11 euros que atrau molts clients que volen menjar bé, però sense tornar a la feina massa embafats. Podríem dir que la cuina d'El Traster no té grans complicacions, és una cuina quotidiana i alegre que sense pretensions aconsegueix sorprendre't amb el caire juganer dels seus plats; contrastos de dolç i salat, amanides fantàstiques i sobredimensionades, combinacions de textures oposades i jocs de colors que segueixen la línia caòtica decorativa del local.

Cal destacar les seves amanides. Davant la varietat demanarem quina ens recomanen i, ras i curt, ens diran que tant és, que totes agraden. Així que nosaltres ens decantem per la tèbia de formatges, ja que tenim certa debilitat per aquest ingredient. Quan ens arriba a taula comprovem que partir-se-la serà una genial idea, ja que és realment un plat contundent. Ens la serveixen amb una salsa de formatge calent que arriba a tots els racons, gens escadussera, i uns pistons de pa cruixent i dauets de formatges variats.

Tot seguit ens decantem per plats més proteics; unes escalopines de pollastre amb sèsam i mel, i el bacallà amb ceba caramel·litzada. Serien una clara representació del joc de dolç i salat en el qual ens veurem involucrats si fem un àpat a El Traster. Però la llista de possibilitats és llarga, i tot jugant amb els productes de temporada, podem optar per unes broquetes de vegetals de proximitat, una remenat d'espàrrecs amb calamars saltejats, les seves creps combinades amb tot tipus d'ingredients, filets de vedella amb formatge de cabra o foie i moltes d'altres combinacions que fan pensar al comensal sobre com distribuir-se l'àpat, ja que a aquí, com a l'ambientació del local, hi regna l'anarquia culinària clàssica, i els entrants, primers i segons han quedat fora a l'entrada. El que compta és la teva gana. I nosaltres ens devíem passar de llestos, perquè no vam aconseguir arribar a les postres amb suficient lloc a l'estómac.

Però sabem per altres ocasions que la broqueta de fruites amb xocolata calenta val molt la pena, i més si tenim en compte que les peces de fruita s'adeqüen a l'època de l'any en què estem. Un altre punt a destacar és la llibertat de moviments que et proporcionen podent fer la teva crep al gust o la mousse de iogurt amb la melmelada que més et plagui. Nosaltres aquesta vegada ho hem regat tot amb un Espelt de l'Empordà, el Sauló, recomanat expressament per la mestressa. Ara bé, la selecció de vins i caves és prou variada per poder maridar l'àpat de la manera més escaient, donant preferència en nombre als vins catalans.

Reportatge fotogràfic d'Eduard Merly

Aquesta ha estat la nostra visita a El Traster, ficant-hi el nas per veure si hi trobàvem el *trasto* que buscàvem, i en sortim amb les mans (i la panxa) plenes. Esperem que us vagi de gust i que en conegueu la bona gent que se n'encarrega.

Restaurant El Traster

Preu mitjà de la carta: 15 - 25?

Sabateria, núm. 4

Tel. 938725636

Web: <http://www.restauranteltraster.com>

Horari: Obert de dimecres a dissabte, de 9.00 a 16.30 i de 20.00 a 24.00.

Cuina: local, moderna i de temporada

Especialitat: amanides, plats adequats a l'època de l'any